

Drei starke Partner fördern junge Fachleute

Der Landesverband bayerischer und sächsischer Molkereifachleute und Milchwirtschaftler e.V. veranstaltet gemeinsam mit dem Verein Allgäuer Molkereischüler e.V. und der Vereinigung ehemaliger Triesdorfer e.V. jedes Jahr im Herbst das Wochenende der jungen Fachleute. Dabei wird den Milchtechnologien, milchwirtschaftlichen Laboranten, Labormeistern, Molkereimeistern und Molkereitechnikern ein interessantes abwechslungsreiches Weiterbildungsprogramm, in Theorie und Praxis, geboten. In diesem Jahr führte die Veranstaltung die Teilnehmer im November nach Baden-Württemberg zwischen Heidelberg und Crailsheim.



WOCHENENDE DER JUNGEN FACHLEUTE 2024



Landesverband
Bayerischer und
Sächsischer
Molkereifachleute und
Milchwirtschaft e.V.



Vereinigung
Ehemaliger
Triesdorfer e.V.

Im November fand wieder das traditionelle Wochenende der Jungen Fachleute statt.

Fotos: Sterk

Pünktlich um 7 Uhr startete der Bus ins Wochenende am LVFZ Kempten, auf dem Bühl, Richtung Triesdorf. Am dortigen LVFZ stiegen weitere junge Milchwirtschaftlerinnen und Milchwirtschaftler zu und die Reise ging weiter nach Schriesheim ins Hotel Scheid. Nach einem gemeinsamen Imbiss startete hier der offizielle Teil der Veranstaltung. LBM-Geschäftsführer Simon Gutensohn nutzte seine Begrüßung auch dazu, den Herren Tarkan Dervis und Thomas Rohr, Calvatis-Calgonit, für die tatkräftige Hilfe bei der Organisation zu danken. Für die großzügige Unterstützung bedankte sich Gutensohn bei den Firmen FOSS GmbH, ProMinent, Calvatis-Calgonit und dem Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl eG. Nachdem der LBM-Geschäftsführer seine

Freude darüber zum Ausdruck gebracht hatte, dass wieder so viele junge Milchwirtschaftlerinnen und Milchwirtschaftler der Einladung gefolgt sind und damit ihr Interesse an dieser Weiterbildungsmaßnahme bekundet haben, übergab er das Wort an den ersten Referenten, Thomas Rohr, Mikrobiologe bei Calvatis-Calgonit. Sein Thema war Milchannahme in der Molkerei hygienisch betrachtet – Was tun bei einem Hygieneaudit? Rohr sprach über Grundsätzliches bei der Milchannahme, die Reinigung von Milchsammelwagen und über hygienische Schwachstellen im System. Abschließend gab er ein Beispiel über die Durchführung eines Reinigungsaudits und zog ein Fazit. Rohr lieferte den Teilnehmern zu allen Punkten seiner Agenda interessante und

aufschlussreiche Informationen. Speziell seine Hinweise zur Planung und Durchführung eines Reinigungsaudits sorgten dafür, dass die bereitgestellten Schreibblöcke und Kugelschreiber auch genutzt wurden. In seinem Fazit hielt Rohr fest, dass mikrobiologische Abweichungen zum Teil bereits durch unsachgemäßes Handling bei der Sammelwagenreinigung verursacht werden. Fehlende Wartungspläne für die verwendeten Schläuche, Ventile und Bauteile in der Milchannahme bergen ein weiteres Risikopotenzial. Auch emotional drohen Gefahren, die Bearbeitung und Erhitzung wirkt auf die Betreiber beruhigend und auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Qualitätssicherung beschäftigen sich sehr selten mit diesem Bereich, so Rohr. Er stellte die Frage: »Kennt man im Betrieb den möglichen mikrobiologischen Eintrag durch die Rohmilch, wie zum Beispiel Sporen, Phagen und Coliforme Keime?« Abschließend unterlegte er seine Ausführungen



Thomas Rohr, Calvatis-Calgonit, informierte über die Anforderungen eines Hygieneaudits.



Dr. Hubert Göft, Foss widmete sich dem Prozesskontrollmanagement.

mit einer ausführlichen Bilderserie. Den zweiten Vortrag des Nachmittags hielt Dr. Hubert Göft, sein Thema: Verlagerung der Analytik vom Labor in den Prozess.

Fakten zur Prozessanalyse

Dabei erläuterte er verfügbare Technologien sowie die offensichtlichen Vorteile und Herausforderungen. Dr. Göft begann mit einer kurzen Vorstellung des Unternehmens FOSS GmbH und einigen Fakten über das Unternehmen in der Milchindustrie. Dabei erfuhren die jungen Fachleute, dass das Unternehmen seit mehr als 50 Jahren der weltweit führende Lieferant im Bereich Analytik für die Milchindustrie ist und, dass die 20 größten Molkereien der Welt FOSS Systeme nutzen. Die Bedeutung einer zuverlässigen und schnellen Analytik wird immer wichtiger, da bei sinkenden Zahlen von Unternehmen und damit einhergehenden Steigerungen der an einem Standort verarbeiteten Mengen, jede Abweichung zählt. Die Inline-/Online-Prozesskontrolle kann dabei einer Molkerei helfen, den Bedarf an Personal zu senken, effizienter zu produzieren und den Ertrag zu steigern. Ausführlich stellte Dr. Göft die Unterschiede dar, zwischen der Prozesskontrolle auf klassische Weise und einer Prozesskontrolle mit einem Online-Prozessanalyseinstrument. Im Gegensatz zu einem gemessenen Wert stündlich oder halbstündlich, liefert das Online-System der Regler-Software alle zehn Sekunden Ergebnisse für Fett, Eiweiß, Trockenmasse und fettfreie Trockenmasse. Durch das Reagieren auf jede Abweichung wird die Varianz verringert. Dr. Göft hielt fest, dass dadurch näher am Produktlimit gefahren werden könne,

eine bessere Verwertung des Rohstoffes und ein einheitlicheres Produkt erreicht werden kann. Detailliert erläuterte der Vortragende das von FOSS entwickelte globale Analysenpaket für Milch. Hintergrund der Entwicklung – Milch ist nicht nur Milch. Kuhrasse, saisonale Schwankungen, Laktationsphase, der globale Standort und die Zusammensetzung des Futters fließen mit ein. Bei der Prozess-Kontrolle bestimmen wesentliche Faktoren den Erfolg. Das Messsystem, die Qualität der Kalibration, die automatische Steuerung des Prozesses und dessen Überwachung. Im Anschluss erläuterte Dr. Göft das FOSS-Prozessportfolio. Von Processscan 2 und Profoss 2 über MID-IR, NIR und FTIR. Abschließend stellte der Referent noch den idealen Ablauf einer Inline-/Online-Prozesskontrolle Implementierung dar und wies die jungen Fachleute auf die dabei lauenden Fallstricke hin.

Tarkan Dervis stellte im Anschluss einen weiteren Vortragenden aus dem Hause Calvatis-Calgonit vor: Ingo Biedermann, seit 2022 Prokurist im Unternehmen, informierte zum Thema Schaumreinigung. Biedermann stellte in seinem Vortrag die unterschiedlichen Techniken und Technologien seines Unternehmens vor, ging auf die Unterschiede von zentralen und dezentralen Lösungen ein und präsentierte dazu die jeweiligen Vor- und Nachteile. Abschließend präsentierte Biedermann eine automatische Füllerreinigung und die Service- und Wartungspakete des Unternehmens. Mit den Service- und Wartungspaketen soll eine Erhöhung der Anlagenverfügbarkeit, eine Reduzierung der Instandhaltungs- und Reparaturkosten, die Sicherheit der weiteren Prozesse und eine Reduzierung von Funktionsstörungen erreicht werden. Sein Vortrag war eine Hinführung zu einer noch am Abend stattfindenden Präsentation im Schaumzentrum des Unternehmens. Der Vortrag über Schäume und deren Anwendung war eine gute Überleitung zum nächsten Programmpunkt. Auflockerung war angesagt, die jungen Fachleute waren eingeladen zu einer Brauereibesichtigung, einer Führung durch eines der ältesten Unternehmen Heidelbergs. 1570 gegründet, hat das Unternehmen Heidelberger noch mehr Jahre hinter sich als Heidelbergs »Alte Brücke«. Der erste Braumeister, Lutz Wirsching,

führte die milchwirtschaftlichen Gäste durch sein Unternehmen mit Edelstahl überall, Tanks, Ventile, Pumpen und Leitungen, nur dass darin kein weißes Gold, sondern Flüssigkeiten auf dem Weg zu einem guten Bier und dann das feine Bier selbst fließen. Lutz Wirsching ist im übrigen nicht nur ein Braumeister wie jeder andere, es wird erzählt, dass viele gefragte Braumeister in den großen Brauereien dieser Welt durch seine Schule gegangen sind. Nach der sehr interessanten Führung – es wird am Standort nur noch gebraut und in Keg-Fässer abgefüllt – waren sich Milchwirtschaftlerinnen und Milchwirtschaftler einig: »Vom Brauen versteht er was, das Bier hat geschmeckt.« Von der Brauerei ging es direkt weiter zu Calvatis, am Standort Ladenburg. Der nächste Marsch durch interessante Anlagen und Prozesse stand an. Im Schaumzentrum konnte Ingo Biedermann seinen Gästen die Präsentationen vom Nachmittag in der Praxis vorführen. Ein Besuch der Calvatis Laborwelt schloss den Besuch ab. Ein gemeinsames Abendessen im Hotel rundete den ersten Tag ab und bot den jungen Netzwerkerinnen und Netzwertern genügend Möglichkeiten, neue Kontakte zu knüpfen alte zu pflegen und zu vertiefen. Die jungen Fachleute haben bewiesen, dass sie nicht nur Interesse am Beruf, sondern auch über ein gut gewachsenes Sitzfleisch verfügen, sicher, die einen mehr, die anderen etwas weniger. Am nächsten Morgen startete der Bus, mit allen jungen Fachleuten an Bord, pünktlich Richtung Crailsheim.

Besuch in Crailsheim

Am Sonntagvormittag begrüßte der Geschäftsführer des Milchwerks Crailsheim-Dinkelsbühl eG, Josef Vögele, den milchwirtschaftlichen Nachwuchs in Crailsheim. Vögele versicherte den Gästen, dass sie in Crailsheim die eine oder andere Besonderheit erleben können, z.B. eine Molkerei zu besuchen, die 165 Mio. kg Milch pro Jahr verarbeitet und nur einen einzigen Abnehmer beliefert. Manche hochgezogene Augenbraue zeigte die Verwunderung seiner Zuhörerinnen und Zuhörer an. Vögele berichtete, dass auch in der Diskussion mit den Genossen viel Überzeugungsarbeit geleistet werden musste für diese Strategie. Die Genossenschaft hat im Jahr 2023 14.400 t Bal-



Beim Rundgang im Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl erfuhren die Teilnehmer viel Neues.

kankäse, 5.000 t Grillkäse und 2.000 t Kashkaval abgesetzt. In Summe waren das 21.500 t Käse. Von Milchversand bis zum Molkenkonzentrat wurden 43.800 t flüssig abgesetzt, den Hauptanteil mit 24.700 t hatte daran das Molkenkonzentrat. Beim Grillkäse ist die Genossenschaft damit deutscher Marktführer. Der Auszahlungspreis bei 4,0 % Fett und 3,4 % Eiweiß lag 2023 bei 50,08 ct netto – inklusive MwSt. 54,59 ct. Seit 1985 zeigt die Kurve der hergestellten Käsemengen konstant nach oben, 2001 bis heute stabilisiert sie sich auf höchstem Niveau. Nach der Präsentation des Unternehmens führte Vögele seine Gäste durch den Betrieb, zeigte alles und ließ keine Frage unbeantwortet. Der Rundgang durch den Betrieb hatte die jungen Fachleute scheinbar sichtlich beeindruckt, denn es dauerte etwas, bis die Fragen an Josef Vögele gestellt und von ihm ausführlich beantwortet wurden. Zum Abschied überreichte Simon Gutensohn noch ein Geschenk aus der Allgäuer Heimat und als letzte Aktion vor der Heimreise stellten sich Teilnehmerinnen und Teilnehmer noch zum Gruppenfoto vor der Genossenschaftszentrale. Nach einem letzten Gruppenfoto trat der milchwirtschaftliche Nachwuchs die Heimreise ins Allgäu an, ein gelungenes Wochenende der jungen Fachleute ging zu Ende.

Wir haben, schon nach dem ersten Tag mit ein paar Teilnehmern ein kurzes Gespräch geführt.

dmz: Frau Paulus, Sie sind beim Wochenende der jungen Fachleute eine »Mehrfachtäterin«, wie oft waren Sie schon dabei?

Johanna Paulus: Ich bin schon zum dritten Mal dabei und ich melde mich eigentlich immer wieder gerne an; zum einen um die alten Bekannten wieder zu treffen und vor allem, weil man hier mit der Gruppe sehr interessante Sachen zu sehen bekommt. Ich kann nicht als Einzelperson bei einem Unternehmen anrufen und sagen: Hallo ich möchte mal Eure Produktion anschauen.

dmz: Sie sind von Beruf?

Paulus: Ich bin Molkereitechnikerin und



Johanna Paulus, Molkereitechnikerin.

bei Zott im Packwerk als Schichtführer-assistentin beschäftigt.

dmz: Was hat bei Ihnen Eindruck hinterlassen?

Paulus: Sehr beeindruckend war das Schaumzentrum bei der Firma Calvatis. Einmal so praxisnah zu sehen, wie die technischen Zusammenhänge sind und auf was man alles zu achten hat, wenn man ein gutes Ergebnis erreichen will. Gerade die Einflüsse der verschiedenen Düsen und die unterschiedlichen Drücke und die Wirkungsweise der Druckerhöhungspumpe.

dmz: In der Zukunft wieder dabei?

Paulus: Auf jeden Fall.

dmz: Danke und alles Gute für die Zukunft.

dmz: Frau Stadler, Sie sind Milchtechnologin, jetzt im zweiten Jahr der Weiterbildung zur Molkereitechnikerin, wo waren Sie bisher beschäftigt?

Maria Stadler: Meine Ausbildung habe ich bei der Käserei Champignon gemacht und war dort, nach meiner Ausbildung, noch drei Jahre in der Käserei an der Portionierung tätig. Anschließend war ich noch ein Jahr bei der Firma Optiferm in Oy.

dmz: Beim Wochenende der jungen Fachleute sind Sie das erste Mal dabei, wie sind Sie auf die Idee gekommen hier teilzunehmen?

Stadler: Simon Gutensohn ist oft bei uns in der Schule unterwegs und er hat mich angesprochen ob ich nicht mal teilnehmen möchte.

dmz: was nehmen Sie aus dem ersten Tag mit?

Stadler: Die Vorträge fand ich sehr interessant, eine Brauereibesichtigung ist



Maria Stadler, Milchtechnologin.



v.l.) Sandra Endres, Katharina Kerscher und Anna Wenzel, Milchwirtschaftliche Laborantinnen.

immer gut, vor allem die Erklärungen des Braumeisters. Das ist zwar eine alte Firma, aber da steckt richtig was dahinter, und ja, das Bier war auch gut. Beeindruckend war auch das Schaumzentrum bei Calvatis.

dmz: Und nächstes Mal?

Stadler: Ich denke, ich bin wieder dabei.

dmz: Jetzt kommen wir zu drei milch-wirtschaftlichen Laborantinnen: Frau Endres, wie war der erste Tag?

Sandra Endres: Ich habe viele neue Eindrücke sammeln können, einmal von den Menschen, die hier dabei sind und aus den unterschiedlichsten Bereichen der Milchwirtschaft kommen, aber auch die Fachvorträge und die Besichtigungen der Unternehmen waren sehr interessant für mich.

dmz: Vielen Dank. – Frau Kerscher Sie sind auch das erste Mal dabei. Wenn Sie den ersten Tag reflektieren, können Sie sich vorstellen, das nächste Mal wieder dabei zu sein?

Katharina Kerscher: Auf jeden Fall. Ich fand es sehr interessant, die vielen Menschen aus ganz Bayern mit unterschiedlichen Aufgabengebieten kennenzulernen und die Gelegenheit zu haben, mich mit Ihnen austauschen zu können. Der theoretische Teil hat mir viele neue Informationen gebracht und die Betriebsbesichtigungen waren besonders gut, vor allem die unterschiedlichen Laborbereiche bei Calvatis.

dmz: Frau Wenzel, auch Sie sind erstmalig bei den jungen Fachleuten, was erzählen Sie ihren Kolleginnen und Kollegen über diese Veranstaltung?

Anna Wenzel: Erzählen werde ich, dass



Michael Pfeffer, Molkereitechniker, Goldsteig Käse-riren Bayerwald, VAM.

es eine ganz tolle Entscheidung war, hier mit dabei zu sein. Weil ich viele neue Informationen erhalten habe und wirklich interessante Unternehmen besichtigen durfte. Besonders gut fand ich die Möglichkeit, viele Menschen aus der gleichen Branche mit unterschiedlichem Ausbildungsstand kennenzulernen und mich mit ihnen darüber austauschen zu können, welche Aufgaben sie an ihrem Arbeitsplatz wie erledigen. Ich komme auf jeden Fall wieder.

dmz: Meine Damen, vielen Dank und viel Erfolg in Ihrem Beruf.

dmz: Herr Pfeffer, Sie vertreten hier den Verein Allgäuer Molkereischüler e.V., der diese Veranstaltung mitträgt. Wie haben Sie diesen ersten Tag erlebt?

Michael Pfeffer: Das war ein sehr interessanter Tag. Gut eröffnet mit den sehr guten Fachvorträgen. Die darauf folgende Besichtigung der Heidelberger Brauerei zeigte auf, dass die Brauer nicht nur den Edelstahl mit der Milchwirtschaft gemeinsam haben, sondern dass es auch eines gekonnten Umgangs mit den Mikroorganismen bedarf, um ein qualitativ hochwertiges Endprodukt herzustellen. Ganz besonders aufschlussreich war der Besuch im Schaumzentrum bei Calvatis, weil dort alle Teilnehmer wichtige Erkenntnisse, zum optimalen Einsatz von Reinigungsschäumen, mitnehmen konnten. Ganz wichtig an diesem Wochenende ist die große Chance sich sein persönliches Netzwerk zu schaffen und auszubauen.

dmz: Sie sind also der Meinung, dass die drei Träger dieser Veranstaltung den jungen Fachleuten eine sehr gute Möglichkeit bieten, ihren Horizont zu erweitern?

Pfeffer: Auf jeden Fall.



Simon Gutensohn, Geschäftsführer LBM.

dmz: Abschließend noch zu Ihnen, Herr Gutensohn. Wie fassen Sie den Tag zusammen?

Simon Gutensohn: Mir gefällt besonders gut, dass wiederum so viele engagierte junge Menschen, die Spaß an und in ihrem Beruf haben, hier dabei sind. Diese mal haben wir ja die bayerischen Landesgrenzen überschritten und sind ins Nachbarland gefahren. An dieser Stelle möchte ich mich ganz herzlich bei den Firmen Calvatis und FOSS bedanken, die uns hier großzügig unterstützen. Bedanken möchte ich mich auch ganz besonders bei Josef Vögele der uns an einem Sonntag, die Molkereigenossenschaft Crailsheim Dinkelsbühl eG, gezeigt hat.

dmz: Haben Sie von den jungen Teilnehmern schon erste Rückmeldungen erhalten?

Gutensohn: Wie ich höre, nutzen die jungen Menschen die Möglichkeit zum Netzwerken. Diese Möglichkeit drängt sich geradezu auf, da wir Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus ganz Bayern, aus den verschiedensten Unternehmen hier dabei haben.

dmz: Motiviert das Engagement der jungen Fachleute, die ja immerhin ein freies Wochenende und auch etwas Geld dazugeben, Sie und ihre Partner, das nächste Wochenende der jungen Fachleute zu organisieren?

Gutensohn: Genau, wir sind momentan schon in der Planung für 2025. Leider kann ich zum jetzigen Zeitpunkt noch keine detaillierten Informationen geben. Der Termin ist sicherlich im November und eine Molkereibesichtigung wird wieder auf der Agenda stehen.

dmz: Vielen Dank für das kurze Statement und weiterhin viel Erfolg mit den jungen Fachleuten.

Ivan Sterk